bale poco a poco en forma de gotas. Se añade la gelatina y se revuelve bien todo.. Se deja enfriar y se incorporan las claras de huevo batidas a punto de turrón con unos granitos de sal, o con unas gotas de agua helada que hacen subir las claras más pronto. Se le da sabor de vainilla y se pone la mezcla en pequeños moldes individuales, o en un molde grande previamente pasado por agua fría. Se deja enfriar hasta que la gelatina tenga consistencia. Se saca del molde y se adorna con crema Chantilly y cerezas.

PREPARACION DE LA CREMA CHANTILLY

1 litro de crema de leche.
200 gramos de azúcar glass.
sabor al gusto.

Se pone la crema en un recipiente, colocándolo dentro de otro de mayor tamaño que contenga hielo picado, con una poca de sal. Se bate la crema con un batidor eléctrico y, si no se tiene, con uno de globo, procediendo en la misma forma que si se trtara de huevos para tortilla, procurando doblar la cantidad y evitando que se pase de punto. Es decir, que la crema debe quedar esponjosa, teniendo en cuenta que al pasarse de punto, se convierte en mantequilla. Se le añade el azúcar glass y el aroma escogido. Si se desea, se añaden claras de huevo previamente batidas a punto de nieve, mezclándolas despacio haciendo uso de espátula.

GELATINA DE JUGOS DE FRUTA

CANTIDADES

1 cucharada de gelatina granulada.
½ taza de agua fría.
2 tazas de jugo de duraznos.
2 tazas de jugos de priscos.
1 cucharadita de jugo de limón.
½ taza de jugo de naranja.

Se disuelve la gelatina en agua caliente dejándola enfriar durante 5 minutos. Se mezclan los jugos de duraznos y priscos calentándolos un poco y se revuelven perfectamente con la gelatina. Se agrega el jugo de limón y de naranja, revolviendo bien. Se vierte en un molde redondo, enjuagado previamente con agua fría, y se deja enfriar hasta que la gelatina tome consistencia. Se desmolda en un platón, rellenando el centro con trozos de queso fresco y adornándolo con hojas de perejil.

Si se cambia el queso por fruta picada, esta ensalada quedará convertida en un rico postre.

